Inhaltsverzeichnis

In diesem Booklet finden Sie alles zum Thema 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011 – inklusive detaillierter Informationen zu den teilnehmenden „extra nativen“ Olivenölen.

Vorwort	2
Sensorische Eigenschaften von Olivenöl	4
Die Aromen	5
Fehlererkennung im Olivenöl	6
International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)	8
Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP)	9
Das Profile Sheet des IOOA	11
Deklaration des Ursprungs	12
Klassifizierung	13
Labels	13
International Olive Congress – Zurich (IOC)	14
OLIO an der Gourmesse Zürich	15
Olivensorten	15
Kleines ABC des Olivenöls	16
Gewinner des 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011	17
Sensorische Profile aller „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2011	20
aus Italien	21
aus Spanien	34
aus Portugal	43
aus Griechenland	48
aus anderen Ländern	51
Termine 2012	56
Bezugsquellenverzeichnis	57

Vorwort

Annette Bongartz
Leitung der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW und Organisatorin des International Olive Oil Award – Zurich

HAPPY BIRTHDAY – seit nunmehr 10 Jahren organisiert die Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) den International Olive Oil Award – Zurich. Ergebnisse der im Rahmen dieser Veranstaltung vorgenommenen umfassenden sensorischen Produktevaluationen von „extra nativen" Olivenölen sind Grundlage für die jährliche Publikation vorliegenden Booklets.

Das Projekt selber – aber auch das „Swiss Olive Oil Panel" (SOP), resp. das Fachpanel Olivenöl der ZHAW, feiert seinen 10. Geburtstag ! Das Panel ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten „Prüfstelle für Konsumententests und sensorische Analytik von Lebensmitteln" (STS 240) der ZHAW. Seit Herbst 2010 ist es zudem vom International Olive Council (IOC) in Madrid anerkannt und auf der entsprechenden Liste („List of Laboratories undertaking the Sensory Analysis of Virgin Olive Oils by the International Olive Council for the period from 01.11.2011 to 31.10.2011") offiziell verzeichnet. Für das SOP ist es – nicht zuletzt auch vor diesem Hintergrund – eine Selbstverständlichkeit durch regelmässige Trainings die Eignung und Güte der Einzelprüfer sowie des Gesamtpanels für die objektive Beschreibung und Beurteilung von Olivenöl sicherzustellen.

Im März 2011 fand nun der „10th International Olive Oil Award – Zurich 2011“ statt. Die Bedeutung der Veranstaltung für den nationalen Olivenölmarkt aber auch für die Internationalität des Wettbewerbs lässt sich einmal mehr an der Anzahl teilnehmender Olivenöle (143) sowie dem breiten Spektrum an Teilnehmern aus sechs Ländern der Europäischen Gemeinschaft (Italien, Spanien, Portugal, Griechenland, Frankreich, Slowenien) sowie vier Drittländern (Kroatien, Israel, Türkei, USA) ablesen.

Die wissenschaftlich fundierte Ermittlung der sensorischen Daten, auf deren Basis die Prämierungen ausgesprochen werden, ist ein weiterer Erfolgsfaktor des Projekts. Die Öle werden dabei nach einem 3-stufigen Konzept zunächst einem Screening (Vortest) unterzogen und nachfolgend gemäss Verordnung 640/2008 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften im Rahmen eines ersten Paneltests klassifiziert sowie zusätzlich bzgl. Art und Intensität ihrer charakteristischen Aromaeigenschaften sowie der Ausprägung von Harmonie und Dauerhaftigkeit beschrieben. Ein abschliessender zweiter Paneltest dient der Bestätigung der Ergebnisse und entscheidet über die Vergabe der Goldenen Oliven, Silbernen Oliven, Awards und Sonderpreise.

Die Bekanntgabe der diesjährigen Gewinner fand am 14. April 2011 anlässlich des International Olive Congress – Zurich an der ZHAW in Wädenswil statt. Weiterführende und detaillierte Informationen zum generellen Prozedere sowie dem Bewertungsmodus des International Olive Oil Award – Zurich können vorliegendem Booklet und der Website www.oliveoilaward.ch entnommen werden.

Anlässlich der Gourmesse vom 07. bis 10. Oktober 2011 im Kongresshaus Zürich, haben die teilnehmenden Olivenöle des IOOA die Möglichkeit anlässlich eines Konsumententests als Publikumsfavorit gekürt zu werden und die Auszeichnung „OLIO 2011“ zu erlangen.

Die Ergebnisse beider Veranstaltungen – „10th International Olive Oil Award 2011“ und „OLIO 2011“ – werden in der einschlägigen Fachpresse, der Tagespresse sowie im Internet publiziert. Weitere detaillierte und regelmässig aktualisierte Informationen zum Projekt finden sie auf unserer homepage: www.oliveoilaward.ch

Viel Spass beim Lesen der Lektüre!

Sensorische Eigenschaften von Olivenöl

Bei der Klassifizierung von Olivenöl (kurz: dem Paneltest) werden die folgenden positiven Eigenschaften hinsichtlich ihrer Intensität beurteilt (Quelle: COI / T.20 / Doc.15 / Rev. 2 - 2007 Organoleptic assessment of virgin olive oil).

Fruchtigkeit
Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt und auf frische Oliven zurückzuführen ist, bei denen weder ein unreifer / grüner oder ein reifer Zustand dominiert. Fruchtigkeit wird olfaktorisch – entweder direkt oder indirekt (retronasal) – wahrgenommen.

Die Fruchtigkeit wird in Abhängigkeit des Reifezustands der verarbeiteten Oliven in folgende 3 Gruppen eingeteilt:

1. Grün-fruchtig

Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne Früchte erinnert und auf frische Oliven zurückzuführen ist.

2. Reif-fruchtig

Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an reife Früchte erinnert und auf frische Oliven (reif / unreif) zurückzuführen ist.

3. Grün- und Reif-fruchtig

Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne und reife Früchte erinnert und auf frische Oliven (reif / unreif) zurückzuführen ist.

Ausserdem als positiv, da produkttypisch für Oliven und Olivenöle, gelten die folgenden beiden Attribute:

Bitterkeit

Charakteristischer Geschmack von Ölen, die aus grünen Oliven oder Oliven im Farbwechsel gewonnen wurden. Der Grundgeschmack „bitter“ wird v.a. über die wallförmigen Geschmackspapillen am Zungengrund wahrgenommen. Öle, die keine Bitterkeit aufweisen, werden als „süss“ (= wenig bis gar nicht bitter) bezeichnet.

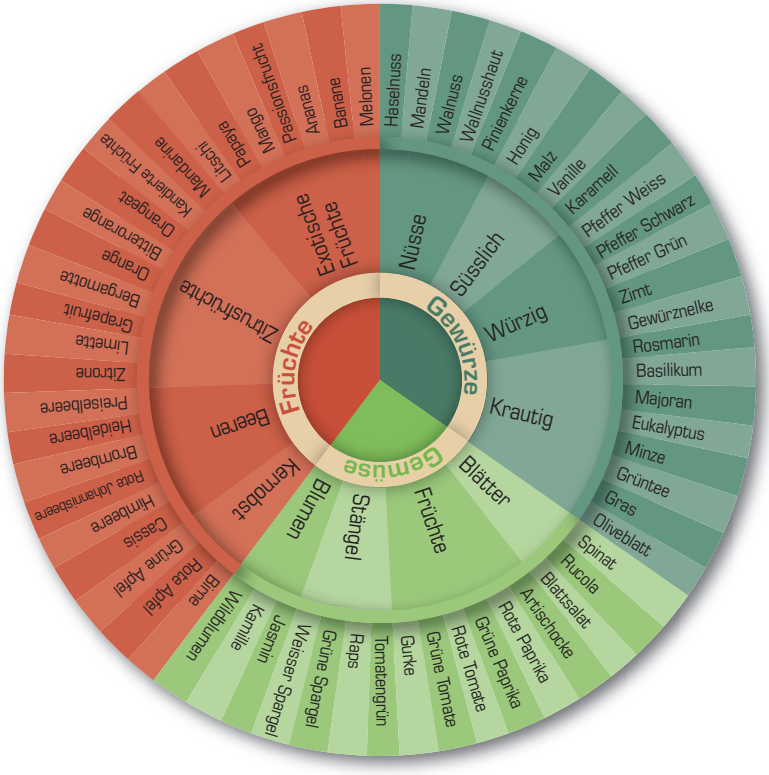
Schärfe

Taktil empfundene Wahrnehmung (trigeminale Empfindung), die charakteristisch ist für Öle, welche zu Beginn des Erntejahres, hauptsächlich aus unreifen Oliven gewonnen wurden. Dieser Reiz wird in der gesamten Mundhöhle und im Rachen wahrgenommen.

Die Aromen

Die Fruchtigkeit von Olivenöl kann sehr unterschiedlich ausgeprägt sein und ein faszinierendes Spektrum von Aromen aufweisen.

Aromen werden orthonasal (direkt über die Nase) und retronasal (über den Hals- Nasen-Rachen-Raum) wahrgenommen. Kombiniert mit dem Geschmack sowie trigeminalen Eigenschaften (Schärfe, Adstringenz, …) ergeben sie das Flavour eines Öles. Die Fruchtigkeit von Olivenöl kann sehr unterschiedlich ausgeprägt sein. In der folgenden Übersicht finden Sie eine Auswahl potenziell auftretender Aromen, die v.a. retronasal wahrgenommen werden können.



Quelle: COI / T.20 / Doc. 22 – 2005; Method for the organoleptic assessment of extra virgin olive oil applying to use a designation of origin.

Aromarad: © www.swisspocketguide.com

Fehlererkennung im Olivenöl

Bei der Klassifizierung von Olivenöl (kurz: dem Paneltest) wird auf Abwesenheit folgender negativer Eigenschaften (Fehler) getestet (Quelle: COI / T.20 / Doc.15 / Rev. 2 - 2007 Organoleptic assessment of virgin olive oil).

Stichig / schlammig
Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befanden (z. B. infolge Lagerung in Haufen / Stapeln) oder von Ölen, die mit Dekantier-„Schlämmen" aus Becken und Tanks in Kontakt waren, welche ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.

Modrig-Feucht
Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche infolge einer mehrtägigen Lagerung unter feuchten Bedingungen, stark von Schimmel- und Hefepilzen befallen waren.

Weinig-essigsauer
Charakteristisches Flavour von Ölen, das an Wein oder Essig erinnert. Dieses Essigflavour ist in erster Linie auf einen aeroben Gärprozess der Oliven resp. der Olivenpaste zurückzuführen ist und bei dem sich Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol bildet.

Metallisch
Flavour von Ölen, das an Metalle erinnert. Es ist charakteristisch für Öle, die beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt standen.

Ranzig
Flavour von Ölen, die einen intensiven Oxidationsprozess durchlaufen haben.

Ebenfalls als Fehler („other“) werden die folgenden negativen Eigenschaften von Olivenöl eingestuft:

Brandig / erhitzt
Charakteristisches Flavour von Ölen, welches auf eine übermässige und / oder zu starke Erwärmung während der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemässe Wärmebehandlung bei der Herstellung der Paste zurückzuführen ist.

Heuartig / holzig
Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche stark ausgetrocknet / vertrocknet waren.

Roh
Dickflüssiges, pastöses Mundgefühl, welches von alten Ölen herrührt.

Schmierölartig
Flavour von Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert.

Fruchtwasser
Flavour von Ölen, das auf einen längeren Kontakt mit Fruchtwasser, welches einen Fermentationsprozess durchlaufen hat, zurückzuführen ist.

Lakig
Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche in Salzlake aufbewahrt wurden.

Espartograsartig
Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven, welche mittels Espartograsmatten gepresst wurden, gewonnen wurden. Dieses Flavour variiert in Abhängigkeit davon, ob die Espartograsmatten aus grünem oder getrocknetem Espartogras gefertigt wurden.

Erdig
Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die mit Erde und Schlamm verschmutzt und nicht gewaschen wurden.

Wurmstichig
Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche stark von der den Larven / Maden der Olivenfliege (Bactrocera Oleae) befallen waren.

Gurke
Flavour von Ölen, das auf eine zu lange Lagerung in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weissblechdosen, zurückzuführen ist, wobei sich 2,6-Nonadienal bildet.

Nasses Holz
Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche vor der Ernte (am Baum) einen Frostschaden erlitten haben.

International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)

Seit 2002 prämiert das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW in Wädenswil jährlich Olivenöle.

Der International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) wird seit 2002 jährlich, jeweils im Frühling, von der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) organisiert und durchgeführt.

Alle zum IOOA angemeldeten Öle, welche die Endrunde des Wettbewerbs erreichen, nehmen gleichzeitig auch noch an einem weiteren Wettbewerb, dem OLIO (siehe separates Kapitel auf Seite 15), teil. IOOA und OLIO verfolgen bei der sensorischen Beurteilung der gemeldeten Olivenöle dabei zwei völlig verschiedene Ansätze.

Anlässlich des IOOA erfolgt eine objektive Beurteilung durch ein sensorisches Fachpanel und anlässlich des OLIO eine subjektive Beurteilung durch Konsumenten. Durch die Auswertung und Interpretation der Daten beider Erhebungen ergeben sich interessante Erkenntnisse im Hinblick auf die Erwartungshaltung der Konsumenten an extra native Olivenöle einerseits und die tatsächliche sensorische Qualität von Olivenöl am Markt andererseits.

Die individuellen Ergebnisse stehen jedem Teilnehmer im Anschluss an die Wettbewerbe in Form detaillierter Prüfberichte zur Verfügung.

Neben unserem Anliegen eine über die Jahre kontinuierliche Qualitätsforschung für die Produktkategorie Olivenöl zu betreiben und den Teilnehmern und Produzenten des IOOA relevante Informationen zu den sensorischen Eigenschaften ihrer Olivenöle zu liefern, ist es zusätzlich auch unser Anliegen, die Transparenz des Olivenölmarkts für den Konsumenten zu erhöhen.

Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP)

Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW ist eine Gruppe ausgebildeter Olivenölprüfer, die gemäss Vorgaben von EU und IOC regelmässig trainiert werden.

Wer prüft die Öle?
Die sensorische Beurteilung der am IOOA teilnehmenden extra nativen Olivenöle wird durch eine Jury, das „Swiss Olive Oil Panel" (SOP) der ZHAW, eine Gruppe von trainierten Olivenölprüfern, vorgenommen. Pro Olivenöl werden auf den verschiedenen Stufen des Wettbewerbs vom SOP mindestens 8 – 10 Einzelergebnisse erhoben und zu einem Panelergebnis zusammengeführt.

Das SOP ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten „Prüfstelle für Konsumententests und Sensorische Analytik von Lebensmitteln" (STS 240) der ZHAW. Seit Herbst 2010 ist das SOP zudem vom International Olive Council (IOC) in Madrid anerkannt, auf der entsprechenden Liste („List of Laboratories undertaking the Sensory Analysis of Virgin Olive Oils by the International Olive Council for the period from 01.11.2011 to 31.10.2011") offiziell verzeichnet und bietet die professionelle sensorische Beschreibung / Beurteilung von Olivenöl (Paneltest) in diesem Kontext und gemäss Vorgaben von EU und IOC als Dienstleistung an. Das Panel engagiert sich neben dieser regelmässigen Tätigkeit im Frühjahr jeweils im Projekt IOOA und führt die in diesem Rahmen anfallenden Degustationen / Paneltests durch.

Das SOP besteht seit dem Jahre 2002 und wird seit diesem Zeitpunkt regelmässig gemäss Vorgaben von EU und IOC trainiert. Es setzt sich zusammen aus Personen, die entweder aus beruflichen Gründen oder aber aus privatem Interesse eng mit dem Produkt Olivenöl verbunden sind. Prüfer, die in das Panel neu aufgenommen werden wollen, durchlaufen eine intensive Grundausbildung inkl. Eignungsprüfung. Über das Jahr verteilt werden dann 4 bis 5 Panel-Trainings „in situ" an der ZHAW in Wädenswil, in Form eines Gruppentrainings, absolviert. Zusätzlich werden, um Kontinuität und Trainingserfolg sicherzustellen, auch Übungseinheiten mittels Versand von Prüfproben und Ergebnissammlung per E-Mail (= virtuelles Training) durchgeführt. Mit diesem Vorgehen wird ein qualitativ hohes Niveau des Panels und somit die neutrale und objektive sensorische Beurteilung von Olivenöl gemäss internationalem Standard gewährleistet.

Wie wird geprüft?
Im Vorfeld der sensorischen Beurteilung durch die Jury des IOOA – das SOP (Fachpanel Olivenöl der ZHAW) – werden die teilnehmenden Öle einer Orientierungs-Degustation (Screening) unterzogen. Ziel ist es dabei die Intensität der Öle (leicht, mittel, intensiv) festzustellen und möglicherweise fehlerhafte Öle bereits im Vorfeld des Panel-Tests zu eruieren. Diese Vor-Degustation wird von einer dreiköpfigen Prüfergruppe des SOP durchgeführt und hat für den weitern Verlauf der Degustationen lediglich orientierenden Charakter.

Im weiteren Verlauf des IOOA wird basierend auf der EU-Verordnung 640/2008, Anhang VII, sowie der Anweisung des IOC für die Objektive Beurteilung von Olivenöl (COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 2) ein erster erweiterter Panel-Test durchgeführt. Diese Degustation wird als Blindtest im Sensoriklabor der ZHAW durchgeführt. Die Öle sind dabei mit dreistelligen Zufallszahlen codiert und werden von mindestens 8 bis 10 Prüfern degustiert, um statistisch gesicherte Ergebnisse zu gewährleisten.

Der eingesetzte Beurteilungs-Bogen (profile sheet) basiert auf dem Prüfbogen des IOC, ist jedoch modifiziert resp. weiterentwickelt worden, um neben der reinen Klassifizierung, auch Gewicht auf die Beschreibung der Aromaeigenschaften, deren Komplexität sowie die Harmonie (Ausgewogenheit) und die Dauerhaftigkeit der zu prüfenden Olivenöle zu legen.

Die aus dem ersten Panel-Test hervorgehenden qualitativ herausragenden Olivenöle (ca. 50 %) werden im Rahmen eines abschliessenden zweiten Panel-Tests nochmals einer sensorischen Beurteilung unterzogen. Ziel dieser Entscheidungsdegustation ist es die Ergebnisse des ersten Panel-Tests zu bestätigen und abschliessend über die Vergabe der drei Award-Kategorien „Goldene Olive", „Silberne Olive" und „Award" zu entscheiden.
Wie der Panel-Test 1, wird auch der Panel-Test 2 als Blindtest durchgeführt. Die Öle sind anonymisiert und werden von mindestens 8 bis 10 Prüfern degustiert, um statistisch gesicherte Ergebnisse zu gewährleisten.

Ablauf der Degustationen zum IOOA im Überblick

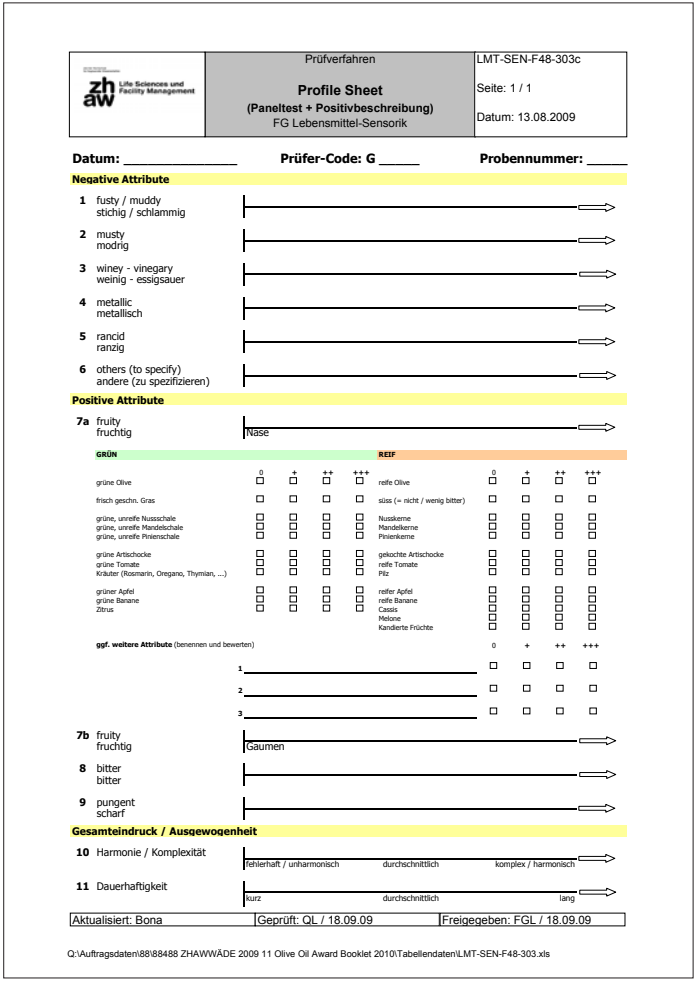
1. Schritt:
Orientierungs-Degustation (Screening)
Ziel: Selektion der Öle für den Panel-Test 1
» 3 Experten (Prüfer des SOP)
» Einschätzung der Fruchtigkeit (leicht, mittel, intensiv)
» Detektion potenzieller Fehler
» Resultate mit orientierendem Charakter

2. Schritt:
Panel-Test 1
Ziel: Selektion der Öle für den Panel-Test 2
» SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
» Erweitertes Profile Sheet (validiert)
» Sensoriklabor
» Codierte Prüfproben
» Mindestanzahl an Prüfern n = 8 – 10
» Statistisch aussagekräftige Resultate

3. Schritt:
Panel-Test 2 (= Entscheidungs-Degustation)
Ziel: Prämierung der Öle mit Goldener Olive, Silberner Olive, Award
» SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
» Erweitertes Profile Sheet (validiert)
» Codierte Prüfproben
» Mindestanzahl an Prüfern n = 8 – 10
» Statistisch aussagekräftige Resultate

Das Profile Sheet des IOOA

Auf Basis des EU/IOC profile sheets weiterentwickelter, validierter IOOA Prüfbogen.



zhaw Life Sciences und Facility Management

Prüfverfahren

Profile Sheet
(Paneltest + Positivbeschreibung)
FG Lebensmittel-Sensorik

LMT-SEN-F48-303c
Seite: 1 / 1
Datum: 13.08.2009

Datum: _____ **Prüfer-Code: G** _____ **Probennummer:** _____

Negative Attribute

1 fusty / muddy
stichig / schlammig

2 musty
modrig

3 winey - vinegary
weinig - essigsauer

4 metallic
metallisch

5 rancid
ranzig

6 others (to specify)
andere (zu spezifizieren)

Positive Attribute

7a fruity
fruchtig

Nase

GRÜN

	0	+	++	+++
grüne Olive	☐	☐	☐	☐
frisch geschn. Gras	☐	☐	☐	☐
grüne, unreife Nussschale	☐	☐	☐	☐
grüne, unreife Mandelschale	☐	☐	☐	☐
grüne, unreife Pinienschale	☐	☐	☐	☐
grüne Artischocke	☐	☐	☐	☐
grüne Tomate	☐	☐	☐	☐
Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, ...)	☐	☐	☐	☐
grüner Apfel	☐	☐	☐	☐
grüne Banane	☐	☐	☐	☐
Zitrus	☐	☐	☐	☐

REIF

	0	+	++	+++
reife Olive	☐	☐	☐	☐
süss (= nicht / wenig bitter)	☐	☐	☐	☐
Nusskerne	☐	☐	☐	☐
Mandelkerne	☐	☐	☐	☐
Pinienkerne	☐	☐	☐	☐
gekochte Artischocke	☐	☐	☐	☐
reife Tomate	☐	☐	☐	☐
Pilz	☐	☐	☐	☐
reifer Apfel	☐	☐	☐	☐
reife Banane	☐	☐	☐	☐
Cassis	☐	☐	☐	☐
Melone	☐	☐	☐	☐
Kandierte Früchte	☐	☐	☐	☐

ggf. weitere Attribute (benennen und bewerten)

	0	+	++	+++
1 _____	☐	☐	☐	☐
2 _____	☐	☐	☐	☐
3 _____	☐	☐	☐	☐

7b fruity
fruchtig

Gaumen

8 bitter
bitter

9 pungent
scharf

Gesamteindruck / Ausgewogenheit

10 Harmonie / Komplexität

fehlerhaft / unharmonisch — durchschnittlich — komplex / harmonisch

11 Dauerhaftigkeit

kurz — durchschnittlich — lang

Aktualisiert: Bona	Geprüft: QL / 18.09.09	Freigegeben: FGL / 18.09.09

Q:\Auftragsdaten\88\88488 ZHAWWÄDE 2009 11 Olive Oil Award Booklet 2010\Tabellendaten\LMT-SEN-F48-303.xls

Deklaration des Ursprungs

Die Ursprungshinweise auf der Etikette sagen viel über die Qualität eines Olivenöls aus.

Ursprungshinweise auf dem Etikett lassen sich in vier Kategorien, in qualitativ absteigender Reihe, einteilen (Quelle: Informationsgemeinschaft Olivenöl, 2006):

1. Native Olivenöle aus bestimmten Mühlen, Orten, Lagen oder Regionen:
Das Öl muss von Früchten der Region / des Ortes gewonnen (gepresst) sein (Verordnung (EG) Nr. 1107/97).

Zum Beispiel:
» Natives Olivenöl extra aus Nyons (FR) = geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
» Natives Olivenöl extra aus der Toskana (IT) = geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
» Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau

2. Mischungen nativer Olivenöle aus einem bestimmten Produktionsland der EU:
Das Öl muss z. B. in Spanien gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in Spanien geerntet wurden. Der Abfüllort hat keine Beziehung zur Ursprungsregion.

Zum Beispiel:
» Natives Olivenöl (extra) aus Portugal.
» Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75 % aus Portugal stammen.

3. Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern der EU:
Das Öl muss in einem Land der EU gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in einem oder mehreren EU-Ländern oder in … (z. B. Land X) geerntet wurden. Das Abfüllland hat keine Beziehung zum Ursprungsland.

Zum Beispiel:
» Natives Olivenöl (extra) aus der Europäischen Gemeinschaft.

» Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75 % in der Europäischen Gemeinschaft gewonnen wurden.
» Natives Olivenöl (extra) gewonnen in … (z. B. Griechenland) aus Oliven, geerntet in … (z. B. der Europäischen Gemeinschaft)

4. Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern des gesamten Mittelmeergebietes:
Das Abfüllland ist genannt, hat aber keine Beziehung zum Ursprung des Öls.

Klassifizierung

Die Klassifizierung von Olivenöl in drei Kategorien:

Natives Olivenöl Extra
(= relevante Kategorie für IOOA)

» Deklaration: Erste Güteklasse – … direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
» Sensorische Anforderung: Kein Fehler und Fruchtigkeit grösser 0 auf einer Linienskala von 10.

Natives Olivenöl

» Deklaration: … direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
» Sensorische Anforderung: Fehler max. 3.5 und Fruchtigkeit grösser 0 auf einer Linienskala von 10.

Lampantöl

Lampantöl kann Fehler grösser 3.5 und Fruchtigkeiten grösser 0 auf einer Linienskala von 10 aufweisen oder aber Fehler kleiner 3.5 und Fruchtigkeiten = 0 auf einer Linienskala von 10. In beiden Fällen ist Lampantöl so nicht für den Verkehr zugelassen.

Olivenöl

Olivenöl ist ein Gemisch aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl. Die offizielle Deklaration lautet: „… enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl“. Es gibt, anders als bei Nativen Olivenölen, keine gesetzlichen Regelungen in denen die sensorischen Anforderungen und Limite für Fehler exakt definiert wären. Verbraucher sollten aber grundsätzlich von einwandfreien, das heisst fehlerfreien, Produkten ausgehen dürfen.

Labels

Drei EU Qualitäts-Labels zeichnen Olivenöle aus:

Die **„geschützte Ursprungsbezeichnung“** besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen.

Synonyme aus verschiedenen Sprachen sind:
» g.U. (Deutsch)
» PDO (Englisch)
» DOP (Italienisch, Spanisch, Portugisisch)
» AOP (Französisch)

Bei Produkten **„geschützter geografischer Angabe“** handelt es sich um Lebensmittel, bei denen eine Verbindung zwischen einer der Produktionsstufen und dem namensgebenden Herkunftsgebiet bestehen muss. Diese Produkte müssen also in dem angegeben Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden.

Synonyme aus verschiedenen Sprachen sind:
» g.g.A. (Deutsch)
» PGI (Englisch),
» IGP (Italienisch, Französisch, Spanisch, Portugisisch)

„Biologischer Anbau“ kennzeichnet Lebensmittel, die gemäß der EU-Verordnung für biologische Landwirtschaft hergestellt wurden und zu mind. 95% aus Bio-Produkten bestehen.

International Olive Congress – Zurich (IOC)

Die Abschlussveranstaltung des „International Olive Oil Award – Zurich“.

In den Jahren 2002 bis 2008 hatte die Veranstaltung den Charakter einer Fachtagung, bei der unter jährlich wechselndem Motto immer wieder andere Themen „Rund um’s Olivenöl“ im Mittelpunkt der Veranstaltung standen. Abschliessender Höhepunkt der Veranstaltung war in dieser Zeit stets die Bekanntgabe der Gewinner in den Kategorien: Goldene Olive, Silberne Olive und Award, welche jährlich anlässlich der Degustationen zum International Olive Oil Award – Zurich durch das Fachpanel Olivenöl (SOP) der ZHAW ermittelt wurden.

Im Jahr 2009 und 2010 widmete sich der IOC dann ausschliesslich der Ehrung der Gewinner des IOOA. Anlässlich der Veranstaltung wurden den aktuellen Preisträgern in feierlichem Rahmen ihre Goldenen und Silbernen Oliven sowie die Awards überreicht. Seit 2010 gibt es zudem eine Länderwertung, bei der Öle aus Nationen, welche mit mehr als 10 Olivenölen im Wettbewerb vertreten waren, zusätzlich die Chance haben den Sonderpreis „Best of …“ zu gewinnen.

Aus Anlass des 10. Geburtstags des International Olive Oil Awards – Zurich wurden für das Jahr 2011 weitere Sonderpreise ausgeschrieben („Best Mono-Variety“ und „Best Non-European“). Ausserdem wurde am 14. April 2011 eine grössere Fachtagung rund um das Thema „Oliven und Olivenöl“ durchgeführt. Diese Veranstaltung richtete sich an Personen aus der Produktion, dem Marketing und der Evaluation von Oliven und Olivenöl, genauso wie an Personen aus den Bereichen Public Health, Medizin und Ernährungsberatung sowie Aufsichtsbehörden des Bundes, interessierte Konsumenten und „last but not least“ an die Teilnehmer des IOOA.

OLIO an der Gourmesse Zürich

Anlässlich der Gourmesse Zürich werden jedes Jahr diejenigen extra nativen Olivenöle vorgestellt, welche am IOOA teilgenommen haben.

Extra native Olivenöle, welche in die Endrunde (Panel-Test 2) des International Olive Oil Award – Zurich gelangen, nehmen im selben Kalenderjahr zusätzlich auch an einem Konsumententest (Akzeptanztest) teil, dessen Ziel es ist die Publikumsfavoriten unter den teilnehmenden Olivenölen zu identifizieren. Dieser Beliebtheitstest wird anlässlich der Gourmesse Zürich (www.gourmesse.ch) durchgeführt, wobei im Minimum 90 Konsumentenmeinungen pro Olivenöl gesammelt werden, um statistisch aussagekräftige Resultate sicherzustellen. Die bestplatzierten Olivenöle erhalten den Publikumspreis „OLIO“.

Anlässlich der Gourmesse Zürich werden ausserdem sämtliche Olivenöle, welche den Anforderungen an die Güteklasse „extra vergine“ genügen und die am IOOA teilgenommen haben, ausgestellt und können an der Olivenöl-Bar von den Besuchern der Fachmesse degustiert werden.

Dieses Jahr findet die Gourmesse Zürich und damit die Prämierung des „OLIO 2011“ vom 07. bis 10. Oktober 2011 im Kongresshaus Zürich statt.

Olivensorten

Liste der Olivensorten, welche im IOOA 2011 in Form „reinsortiger“ Olivenöle vertreten sind:

Spanien	Arbequina, Cobrancosa, Galega, Hojiblanca, Morrut, Palomar, Picudo, Serrana Espadan, Sevillenc
Italien	Ascolana (Marken), Biancolilla (Sizilien), Carolea (Kalabrien), Cerasuola (Sizilien), Coratina (Apulien), Frantoio (Toscana), Lecchino (Toscana), Moraiolo (Toscana), Nera di Gonnos (Sardinien), Nocellara (Sizilien), Ogliarola Garganica (Apulien), Olivastra di Seggiano (Toscana), Taggiasca (Ligurien), Tonda Iblea (Sizilien)
Türkei	Ayvalik, Edremit, Memecik, Trilya
Frankreich	Olive noir de Nyons (Rhône-Alpes)
Israel	Souri, Barnea
Griechenland	Koroneiki

Kleines ABC des Olivenöls

Einige wichtige Stichworte

Dauerhaftigkeit
Als dauerhaft oder nachhaltig werden Öle bezeichnet, deren gustatorische, olfaktorische sowie taktile Reize respektive die damit verbundenen sensorischen Empfindungen über den Zeitpunkt des Schluckens oder Spuckens hinaus andauern.

Harmonie
Unter Harmonie verstehen wir das Ausmass der Ausgewogenheit aller positiver Charakteristiken in Olivenöl. Das Vorhandensein sowie die Komplexität aller gustatorischer, olfaktorischer als auch taktiler und kinästhetischer Reize werden berücksichtigt.

Intensität
» Leicht - fruchtig
Olivenöle, die eine niedrige Fruchtigkeit aufweisen (< 3 auf einer 10er Skala)
» Mittel - fruchtig
Olivenöle, die eine mittlere Fruchtigkeit aufweisen (> 3 und < 6 auf einer 10er Skala)
» Intensiv - fruchtig
Olivenöle, die ein intensive Fruchtigkeit aufweisen (> 6 auf einer 10er Skala)

International Olive Council
Das International Olive Council – oder kurz: IOC/COI – wurde infolge des 1956 zum ersten Mal abgeschlossenen „International Olive Oil Agreements“, mit Sitz in Madrid gegründet. Inzwischen wurde diese Vereinbarung mehrfach erneuert und zu den Gründungsstaaten sind weitere Nationen dazu gestossen. Hauptaufgabe des IOC/COI ist v.a. die Koordination nationaler Olivenproduktion, die Entwicklung von Marketingstrategien für Olivenöl und Tafeloliven, aber auch die Entwicklung von Standards, um die Authentizität und Qualität von Olivenöl und Tafeloliven zu sichern.
Die Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft hinsichtlich der Klassifizierung und sensorischen wie chemisch-physikalischen Beurteilung von Olivenöl basieren auf der Vorarbeit des International Olive Councils (www.internationaloliveoil.org).

Kaltpressung / Kaltextraktion
» Kaltpressung:
Die Angabe „Kaltpressung“ ist gemäss Artikel 5 der Verordnung 1019/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, welches durch die mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.
» Kaltextraktion:
Die Angabe „Kaltextraktion“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, welches durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

Mildes Olivenöl
Olivenöl, das eine sehr niedrige Bitterkeit und Schärfe aufweist (< 2 auf einer 10er Skala).

Paneltest
Die Klassifizierung von Olivenöl wird neben der Bestimmung verschiedener chemisch-physikalischer Parameter, mittels organoleptischer Prüfung (= Panel-Test) bestimmt. Der Panel-Test wird von einem sensorischen Prüfpanel, gemäss Vorgaben aus dem Anhang XII der Verordnung 640/2008 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften durchgeführt.

Gewinner des 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011

Diejenigen Olivenöle, die sich aufgrund der angelegten objektiven Kriterien als sensorisch herausragend gezeigt haben, wurden entweder mit einer „Goldenen Olive“, einer„Silbernen Olive“ oder dem Ehrenpreis „Award“ ausgezeichnet.

Säuregehalt

Die Angabe des Säuregehalts bzw. des Säurehöchstgehalts ist gemäss Artikel 5 der Verordnung 1019/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nur zulässig, wenn daneben die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmten Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und des Extinktionskoeffizienten in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

Alle Olivenöle, welche am 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011 teilgenommen haben und die sensorischen Anforderungen an native Olivenöle extra (gemäss IOC / EU-Vorgaben) erfüllen, werden in diesem Heft vorgestellt. Neben allgemeinen Informationen, wie etwa Herkunft, Olivensorte oder Produzent werden die wichtigsten sensorischen Charakteristika der Öle stichwortartig und in absteigender Reihenfolge aufgeführt.

Auf Öle, die in den drei Award-Kategorien prämiert wurden, wird speziell hingewiesen., genauso wie auf die Gewinner der Länderwertung „Best of ...“ sowie weiterer Sonderpreise.

Goldene Olive

Diese Olivenöle bieten einen ausgezeichneten komplexen und harmonischen Gesamteindruck sowie eine überragende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Silberne Olive

Diese Olivenöle bieten einen sehr guten komplexen und harmonischen Gesamteindruck und eine sehr lang anhaltende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Award

Diese Olivenöle bieten einen guten komplexen und harmonischen Gesamteindruck und eine lang anhaltende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Goldene Olive

Rincon de la Subbetica
Spanien - Andalusien ID 18 Seite 40

Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi
Italien - Sizilien ID 45 Seite 29

Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva
Italien - Sizilien ID 81 Seite 33

Mandranova etichetta verde
Italien - Sizilien ID 126 Seite 25

Selección Melgarejo
Spanien - Andalusien ID 175 Seite 41

Montalbano Olio extra vergine d'oliva
Italien ID 178 Seite 26

Silberne Olive

Primo Bio
Italien - Sizilien ID 14 Seite 31

Murgo
Italien - Sizilien ID 82 Seite 27

Capitoa - Premium
Portugal - Ribatejo ID 86 Seite 44

Olivenöl Monaco - extra vergine
Italien - Sizilien ID 87 Seite 30

Hyblon
Italien - Sizilien ID 127 Seite 24

Ex Albis
Kroatien - Istrien ID 133 Seite 51

Award

Oliveda extra virgen Olivenoel
Spanien - Katalonien ID 8 Seite 39

Primo DOP
Italien - Sizilien ID 13 Seite 31

Parqueoliva Serie Oro
Spanien - Andalusien ID 19 Seite 40

DOP Riviera Ligure Lucchi & Guastalli
Italien - Ligurien ID 23 Seite 23

Olio Titone Bio
Italien - Sizilien ID 46 Seite 29

Early Harvest
Türkei - Edremit Ayvalik ID 62 Seite 53

CiBe
Türkei - Izmir ID 79 Seite 53

Hacienda Iber Unico
Spanien - Aragonien ID 104 Seite 37

Casas de Hualdo-Arbequina
Spanien - Kastilien-La Mancha ID 161 Seite 35

U Trappitu
Italien - Sizilien ID 163 Seite 33

Ekstradensko oljcno dje vanja „couveé“
Slowenien - Istrien ID 172 Seite 52

Selección Melgarejo
Spanien - Andalusien ID 173 Seite 41

Best of Italy
Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva
Italien - Sizilien ID 81 Seite 33

Best of Spain
Rincon de la Subbetica
Spanien - Andalusien ID 18 Seite 40

Best of Portugal
Capitoa - Premium
Portugal - Ribatejo ID 86 Seite 44

Best of Greece
Kritsa extra virgin Olive Oil
Griechenland - Kreta ID 145 Seite 49

Best Monovariety
Mandranova etichetta verde
Italien - Sizilien ID 126 Seite 25

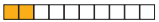
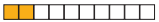
Best Non-European Olive Oil
Ex Albis
Kroatien - Istrien ID 133 Seite 51

Sensorische Profile aller „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2011

Für alle extra nativen Olivenöle des IOOA 2011 wurden sensorische Profile erstellt, die nachfolgend wiedergegeben werden. Die Öle werden nach Ländern sortiert in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt. Die dargestellten sensorischen Profile sind nur für die eingereichten Chargen gültig.

Legende

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Intensität		» Gesamtintensität der Fruchtigkeit „mittel“ (2 von 3) auf einer Skala von leicht über mittel zu intensiv
Fruchtigkeit		» Fruchtigkeit auf einer Skala von 0 bis 10
Bitterkeit		» Bitterkeit auf einer Skala von 0 bis 10
Schärfe		» Schärfe auf einer Skala von 0 bis 10
Harmonie		» Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit auf einer Skala von 0 bis 10
Aromabeschreibung	leicht süss, getrocknete Nusskerne, reife Banane, kandierte Früchte	» Aromabeschreibung (in absteigender Intensität)
Label	Biologisch	» verschiedene qualitative Label (g.U., g.g.A., Biologisch…)
Olivensorte	60% Ogliarola, 20% Coratina, 20% Altre	» Olivensorten (in absteigender Reihenfolge)
Bezugsquelle	Essenz GmbH	» Bezugsquellenangabe

Genaue Angaben zu den Bezugsquellen (Email, Web) finden Sie ab Seite 50.

Produkt	**Agresti - Agrolio**	**Aiello Azzinnari**	**Aureo**	**Bio Italienisches Olivenöl e.v.**
Herkunft	Italien - Apulien	Italien - Kalabrien	Italien - Kampanien	Italien - Sizilien
ID	ID 72	ID 114	ID 169	ID 171
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Kräuter, grüne Nusshaut	leicht süss, reife Banane, Cassis, kand. Früchte	grüne Artischocke, reife Banane, Nüsse / Mandeln / Pinien, Kräuter, frisch geschn. Gras	getr. Nusskerne, reife Banane
Label				biologisch
Olivensorte	100% Coratina	70% Roggianelle, 30% Dolce di Rossano	50% Carpellese, 50% Frantoio	65% Biancolilla di Montagna, 25% Cerasuolo, 10% Coratina
Bezugsquelle	Agrolio Srl	Aiello Azzinnari	Essenz GmbH	Sunray

Produkt	**Biologico – DOP Bruzio Colline Joniche Presilane „IGRECO“**	**Cetinali**	**Crù Turé**	**Di Bennardo Olivenöl**
Herkunft	Italien - Kalabrien	Italien - Toskana	Italien - Ligurien	Italien - Sizilien
ID	ID 101	ID 143	ID 182	ID 40
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	Zimt	getr. Mandel- / Nusskerne, reifer Apfel, grüne Banane	süss, reifer Apfel, frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut	leicht süss
Label	DOP Bruzio		DOP Riviera Ligure	
Olivensorte	80% Dolce di Rossano, 10% Carolea, 5% Tondina, 5% Ogliastra	100% Leccino	100% Taggiasca	70% Biancolilla, 30% Nocellara
Bezugsquelle	Fattorie Greco	oliviera sant'angelo	PrOlive Notter & Cie.	DI BENNARDO

Produkt	**DOP Riviera Ligure Lucchi & Guastalli**	**Dulcèdo**	**Falconero DOP Valli Trapanesi**	**Fine Food Olio d'oliva extra vergine Leccio DOP Cartoceto**
Herkunft	Italien - Ligurien	Italien - Ligurien	Italien - Sizilien	Italien - Marken
ID	ID 23	ID 128	ID 29	ID 88
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	süss, Mandeln, reifer Apfel, frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Vanille	leicht süss, reife Früchte, getr. Mandelkerne	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nusshaut, Kräuter, grüner Apfel, Citrus	Mandeln / Nüsse, frisch geschn. Gras
Label	DOP Rivera Ligure		DOP Valli Trapanesi	DOP Carto Ceto
Olivensorte	80% Razzola, 20% andere	100% Taggiasca	80% Cerasuola, 10% Biancolilla, 10% Nocellara	100% Leccio
Bezugsquelle	mgm Group Corporation	PRC di Mario Piazzini	mgm Group Corporation	Coop Genossenschaft

Produkt

Herkunft

ID

Grün-fruchtig

Reif-fruchtig

Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Frantoio Torre di Mezzo DOP Valli Trapanesi

Italien - Sizilien

ID 24

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, frisch geschn. Gras, Nüsse / Mandeln / Pinien, grüne Artischocke, reife / kand. Früchte

DOP Valli Trapanesi

90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla

mgm Group Corporation

Globus Organic Olivenöl E.U.

Italien - Toskana

ID 166

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, Nüsse, getr. Mandelkerne, Kräuter, Gemüse, Cassis, frisch geschn. Gras

biologisch

80% Frantoio, 20% Leccino

Globus

Hyblon

Italien - Sizilien

ID 127

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, Nüsse, grüne Tomate, Apfel, grüne Mandelhaut, Artischocke

80% Tonda Iblea, 20% Marmurigna

PRC di Mario Piazzini

La Vecchia Macina - Agrolio

Italien - Apulien

ID 73

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

Früchte, Nüsse / Mandeln

Agrolio Srl

Produkt	**Lo Zucco**	**l'oliveto matarazzo**	**Mandranova etichetta verde**	**MB Biancolilla**
Herkunft	Italien - Sizilien	Italien - Latium	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien
ID	ID 74	ID 5	ID 126	ID 26
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	getr. Nusskerne, Pilze	frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Gemüse / Früchte, Kräuter, Vanille	frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Artischocke, Kräuter	frisch geschn. Gras, Mandeln, Gemüse, grüne Nusshaut
Label	biologisch	DOP Tuscia, biologisch		
Olivensorte	Nocellara, Tonda Iblea	70% Caninese, 20% Frantoio, 10% Leccino	100% Nocellara del Belice	100% Biancolilla
Bezugsquelle	Carl Geiger	l'oliveto matarazzo	PRC di Mario Piazzini	mgm Group Corporation

Produkt	**MB Cerasuola**	**MB Nocellara**	**Monovarietà Olivastra di Seggiano Biologico**	**Montalbano Olio extra vergine d'oliva**
Herkunft	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien	Italien - Toskana	Italien
ID	ID 27	ID 28	ID 85	ID 178
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	Kräuter, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Früchte, getr. Nuss- / Mandelkerne	süss, Nüsse / Mandeln / Pinien, Gemüse, grüne Banane	leicht süss, grüne Nusshaut, Pilze, Artischocke, Tomate, Kräuter, getr. Nusskerne	grüne Nusshaut, frisch geschn. Gras, grüne Tomate, grüner Apfel, getr. Nusskerne, reifer Apfel
Label			biologisch	
Olivensorte	100% Cerasuola	100% Nocellara	100% Olivastra di Seggiano	90% Biancolilla, 10% Nocellara
Bezugsquelle	mgm Group Corporation	mgm Group Corporation	Hortulanus	Montalbano

Murgo

Italien - Sizilien

ID 82

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Gemüse, Kräuter	
100% Nocellara dell'Etna	
Az. Agr. E. Scammacca del Murgo SSA	

Oleo de la Marchia - Monovarietale

Italien - Marken

ID 34

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
grüne Nuss- / Mandel- Pinienhaut, grüne Tomate, Kräuter, grüne Früchte	
100% Ascolana	
Imex Delikatessen AG	

Olio del Carmine Blend

Italien - Marken

ID 35

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Früchte, Vanille	
60% Leccino, 20% Frantoio, 20% Ascolana	
Imex Delikatessen AG	

Olio di Oliva extra vergine Daniele

Italien - Toskana

ID 9

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
grüne Nusshaut, frisch geschn. Gras, grüne Tomate, Kräuter, grüne Früchte	
60% Frantoio, 30% Moraiolo, 10% Sicina	
Pasta Pizza Daniele	

Produkt

Herkunft

ID

Grün-fruchtig

Reif-fruchtig

Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Olio di Oliva Extra Vergine Letizia

Italien - Sizilien

ID 179

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Gemüse, grüner Apfel, Kräuter

DOP Monti Iblei

100% Tonda Iblea

Antonello Amato Import

Olio extravergine di oliva Fattoria La Vialla

Italien - Toskana

ID 125

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

grüne Nuss- / Mandelhaut, frisch geschn. Gras, Kräuter, grüne Gemüse, grüne Früchte

biologisch

33% Frantoio, 33% Raggiaia, 33% Morellino

Fattoria La Vialla di G.A. & B. Lo Franco

Olio extravergine di oliva Gusto fruttato

Italien - Apulien

ID 37

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Tomate, grüne Banane

60% Olivastra, 20% Carolea, 20% Coratina

Puglia Alimentare S.R.L.

Olio extravergine di oliva ottenuto a freddo antica Masseria Caroli - „Classico“

Italien - Apulien

ID 38

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Gemüse

40% Coratina, 30% Leccino, 20% Ogliarola, 10% Olivastra

Puglia Alimentare S.R.L.

Produkt	Olio extravergine Gemini	Olio extravergine Val di Foro	Olio Titone Bio	Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi
Herkunft	Italien - Abruzzen	Italien - Abruzzen	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien
ID	ID 181	ID 180	ID 46	ID 45
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	leicht süss, getr. Nusskerne, Apfel, reife Tomate	getr. Nuss- / Mandelkerne, frisch geschn. Gras	grüne Tomate, grüne Nusshaut, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, Kräuter, grüne Banane	frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, grüne Tomate, Kräuter, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüner Apfel, Citrus
Label			biologisch	DOP Valli Trapanesi, biologisch
Olivensorte	50% Dritta, 25% Gentile, 25% Leccino	70% Leccino, 20% Gentile, 10% Ditta	Cerasuola, Biancollila, Nocellara del Belice	Cerasuola, Nocellara del Belice Biancolilla 20%
Bezugsquelle	Stanlio e Olio	Antonella Meyer-Masciulli	food-art	food-art

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Olivenoel

Italien - Sizilien

ID 102

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

reife Tomate, reifer Apfel, Nüsse / Mandeln, frisch geschn. Gras, Kräuter

Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea

Chiarello

Olivenöl Monaco - extra vergine

Italien - Sizilien

ID 87

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Tomate, grüne Artischocke, grüner Apfel, grüne Banane, Citrus

40% Biancolilla, 30% Nocellara del Belice, 30% Cerasuola

C. Monaco

Oliviera Sant'Angelo biologico

Italien - Toskana

ID 142

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüner Apfel

IGP Toscano, biologisch

40% Frantoio, 30% Moraiolo, 20% Leccino, 5% Pendolino, 5% Maurino

oliviera sant'angelo

Olivus Galluffo - DOP Cerasuola

Italien - Sizilien

ID 25

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

leicht süss, grüne Tomate, frisch geschn. Gras, Nüsse / Mandeln, Kräuter, Apfel

DOP Valli Trapanesi

100% Cerasuola

mgm Group Corporation

Produkt	**Perla Verde**	**Primo Bio**	**Primo DOP**	**Ravida**
Herkunft	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien
ID	ID 149	ID 14	ID 13	ID 165
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nusshaut, Citrus	frisch geschn. Gras, grüne Tomate, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Artischocke, Kräuter, Citrus	frisch geschn. Gras, grüne Tomate, grüne Nusshaut, grüne Artischocke, Citrus, Kräuter	Gemüse, frisch geschn. Gras, Kräuter, grüne Nusshaut, Mandeln, Citrus
Label		biologisch	DOP Monti Iblei	biologisch
Olivensorte	100% Nocellara del Belice	100% Tonda Iblea	100% Tonda Iblea	60% Biancolilla, 20% Cerasuola, 20% Nocellara
Bezugsquelle	F&F l'oro dell'oliva	Imex Delikatessen AG	Imex Delikatessen AG	Ravida Azienda Agricola Srl

Produkt	**Riparbella Olio di oliva extra vergine**	**Sapori del Parco**	**Sélection Olivenöl aus Sizilien**	**Sole di Sicilia**
Herkunft	Italien - Toskana	Italien - Apulien	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien
ID	ID 21	ID 168	ID 65	ID 41
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	leicht süss, grüne Nusshaut, Früchte, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Kräuter	Gemüse, Kräuter, frisch geschn. Gras, Nüsse, grüne Banane, getr. Mandel-, Pinienkerne	frisch geschn. Gras, Nüsse / Mandeln, Gemüse, Kräuter, grüne Banane	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Nüsse / Mandeln, Kräuter, Citrus, reifer Apfel
Label	biologisch	DOP Gauno Gargano, biologisch		biologisch
Olivensorte	Moraiolo, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino	100% Ogliarola Garganica	100% Biancolilla	100% Tonda Iblea
Bezugsquelle	Riparbella	Essenz GmbH	Migros Genossenschafts Bund	Sicilia Import-Export

Produkt	Tenuta Zangara	Terra Verde Olio di Oliva Extra Vergine	Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva	U Trappitu
Herkunft	Italien - Sizilien	Italien - Kampanien	Italien - Sizilien	Italien - Sizilien
ID	ID 30	ID 138	ID 81	ID 163
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik: Intensität				
Sensorik: Fruchtigkeit				
Sensorik: Bitterkeit				
Sensorik: Schärfe				
Sensorik: Harmonie				
Aroma	grüne Nuss- / Mandelhaut, Citrus, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Kräuter, grüner Apfel	süss, getr. Mandelkerne, reifer Apfel, getr. Mandelkerne, grüner Apfel, reife Tomate, Honig, frisch geschn. Gras	frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Tomate, Kräuter, grüne Artischocke, grüner Apfel, grüne Banane	grüne Tomate, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, grüne Nuss- / Mandelhaut, Citrus
Label		biologisch		
Olivensorte	100% Nocellara del Belice	keine Angabe verfügbar	100% Nocellara del Belice	50% Biancolilla, 40% Cerasuola, 10% Nocellara del Belice
Bezugsquelle	mgm Group Corporation	Terra Verde Bio-Gourmet AG	Caruso & Minini	Azienda agricola Terre di Shemir di Creuso Lara

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label
Olivensorte

Bezugsquelle

Abbae de Queiles

Spanien - Navarra
ID 31

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, reife Früchte, reife Tomate, Nüsse / Pinien, Kräuter

biologisch

100% Arbequina

mgm Group Corporation

AH Spaanse Olijfolie Extra Vierge

Spanien
ID 148

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

Cassis

70% Hojiblanca, 30% Picual

Aceites Maeva

Aubocassa

Spanien
ID 2

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

leicht süss, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke / Tomate, Nüsse, Kräuter, reife Früchte

DOP Mallorca

100% Arbequina

Rodau

	Bancals Morrut	Casas de Hualdo-Arbequina	Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural	Dauro
Produkt				
Herkunft	Spanien - Katalonien	Spanien - Kastilien-La Mancha	Spanien - Andalusien	Spanien
ID	ID 130	ID 161	ID 89	ID 3
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik				
Intensität				
Fruchtigkeit				
Bitterkeit				
Schärfe				
Harmonie				
Aroma	Apfel, frisch geschn. Gras, kand. Früchte, grüne Nuss- / Pinienhaut, grüne Tomate, grüne Banane	grüne Nusshaut, Kräuter, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, getr. Mandel- / Nusskerne, Banane, reifer Apfel, Cassis	grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Kräuter, Früchte, Cassis	süss, Nüsse / Mandeln, Früchte, Gemüse, Kräuter, frisch geschn. Gras
Label			DOP Baena	biologisch
Olivensorte	100% Morrut	100% Arbequina	33% Hojiblanca, 33% Picuda, 33% Picual	80% Arbequina, 10% Hojiblanca, 10% Koroneiki
Bezugsquelle	PRC di Mario Piazzini	Agroexplotaciones Tocuman, S.L.	Cortijo de Suerte Alta	Rodau

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Dominus

Spanien - Andalusien
ID 15

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

Cassis, getr. Nusskerne

DOP Sierra Magina

95% Picual, 5% Frantoio

Imex Delikatessen AG

Fuente de la Salud

Spanien - Andalusien
ID 20

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nuss- / Mandelhaut, Blätter, grüner Apfel, adstringierend

DOP Priego de Cordoba

100% Picudo

Imex Delikatessen AG

Gasull

Spanien - Katalonien
ID 56

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, Mandeln / Nüsse / Pinien, Tomate, frisch geschn. Gras, Pilze, Melone, Kräuter

100% Arbequina

Molí d'oli Gasull S.L.

Hacienda Iber Arbequina

Spanien - Aragonien
ID 98

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Tomate, Pilze

100% Arbequina

Hacienda Iber

Produkt	Hacienda Iber Arbosana	Hacienda Iber Unico	Imperial Virgen de Zocueca	Marques de Valdueza
Herkunft	Spanien - Aragonien	Spanien - Aragonien	Spanien - Andalusien	Spanien - Extremadura
ID	ID 96	ID 104	ID 121	ID 155
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	getr. Nusskerne, reifer Apfel	grüne Nuss- / Mandelhaut, frisch geschn. Gras, grüne Tomate, Kräuter, grüne Artischocke, grüner Apfel	leicht süss, frisch geschn. Gras, Nüsse / Mandeln, Kräuter, Cassis	getr. Nuss- / Mandelkerne, Tomate, Früchte, frisch geschn. Gras
Label				
Olivensorte	100% Arbosana	50% Arbequina,30% Arbosana, 10% Koroneiki, 10% Empeltre	100% Picual	80% Arbequina, 20% Picual
Bezugsquelle	Hacienda Iber	Hacienda Iber	SCA Agricola Bailen Virgen de Zocueca	Imex Delikatessen AG

Produkt	Masia el Altet High Quality	Masia el Altet Premium	Melgarejo Composicion Delicatessen	Melgarejo Gourmet
Herkunft	Spanien	Spanien	Spanien - Andalusien	Spanien - Andalusien
ID	ID 91	ID 92	ID 167	ID 170
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	Nüsse, grüne Tomate, Kräuter, grüner Apfel	frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Kräuter, grüne Tomate, grüne Früchte	leicht süss, grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, Kräuter	grüne Nusshaut, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Kräuter, grüner Apfel
Label				
Olivensorte	60% Picual, 20% Arbequina, 20% (Blanqueta, Genovesa, Alfafarenca)	30% Changlot real, 30% Picual, 40% (Genovesa, Blanqueta, Alfafarenca)	60% Picual, 20% Hojiblanca, 10% Frantoio, 10% Arbequina	100% Picual
Bezugsquelle	Masia el Altet	Masia el Altet	Essenz GmbH	Essenz GmbH

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Produkt	**Monton Alto**	**Nekeas**	**OLEVUM BONVM HISPANIA**	**Oliveda extra virgen Olivenoel**
Herkunft	Spanien - Kastilien-La Mancha	Spanien - Navarra	Spanien - Andalusien	Spanien - Katalonien
ID	ID 64	ID 154	ID 183	ID 8
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	leicht süss, Mandeln / Nüsse / Pinien, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, Kräuter	Nüsse, grüne Tomate, frisch geschn. Gras, reifer Apfel	leicht süss, frisch geschn. Gras, grüne Tomate, Cassis, grüne Nusshaut, Kräuter, reife Banane, kand. Früchte	süss, getr. Mandelkerne, reife Tomate, frisch geschn. Gras, gekochte Artischocke
Label			biologisch	
Olivensorte	100% Arbequina	100% Arbequina	60% Hojiblanca, 40% Arbequina	100% Arbequina
Bezugsquelle	Monton Alto	Bodega Nekeas	Finca La Torre	Oliveda Care

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Oulesa

Spanien - Katalonien
ID 17

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

leicht süss, reife Früchte, Mandeln / Nüsse, reife Tomate, frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut

100% Palomar

Oposat

Parqueoliva Serie Oro

Spanien - Andalusien
ID 19

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Artischocke, grüne Tomate, grüne Mandelhaut

DOP Priego de Cordoba

50% Picudo, 50% Hojiblanca

Imex Delikatessen AG

Pórtico de la Villa

Spanien - Andalusien
ID 43

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nuss- / Mandelhaut, Kräuter

DOP Priego de Cordoba

80% Hojiblanca, 20% Picuda

Manuel Montes Marín

Rincon de la Subbetica

Spanien - Andalusien
ID 18

Best of Spain 2011

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Tomate, grüne Nusshaut, Kräuter, grüner Apfel, Citrus

DOP Priego de Cordoba, biologisch

100% Hojiblanca

Imex Delikatessen AG

Produkt	**San Leandro Extra Virgin Olive Oil**	**Segorbe Nostrum**	**Selección Melgarejo**	**Selección Melgarejo**
Herkunft	Spanien - Andalusien	Spanien - Valencia	Spanien - Andalusien	Spanien - Andalusien
ID	ID 55	ID 16	ID 173	ID 175
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Sensorik				
Aroma	leicht süss, Cassis, getr. Nuss- / Mandelkerne, Pilze, reife Früchte, Melone, frisch geschn. Gras	süss, Cassis, kand. Früchte, Bittermandeln, reife Tomate, reife Früchte, Ananas	frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, Kräuter, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Tomate, grüner Apfel	frisch geschn. Gras, Kräuter, grüne Nusshaut, grüne Tomate
Label				
Olivensorte	50% Picual, 50% Arbequina	100% Serrana Espadan	100% Hojiblanca	100% Arbequina
Bezugsquelle	Med International S.A.	Segorbe Nostrum	Imex Delikatessen AG	Imex Delikatessen AG

Produkt	**Señorio de Segura**	**Spanisches Olivenöl Extra Nativ, Dumet**	**Tagornar**	**Tuccioliva**
Herkunft	Spanien - Andalusien	Spanien - Andalusien	Spanien - Katalonien	Spanien - Andalusien
ID	ID 135	ID 90	ID 131	ID 162
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	grüne Nusshaut, Kräuter, Cassis, frisch geschn. Gras, grüne Banane, kand. Früchte	frisch geschn. Gras, Artischocke, grüne Nusshaut, Tomate, Kräuter, grüne Banane, Cassis	leicht süss, Mandeln / Nüsse, gekochte Artischocke, reife Früchte	frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Gemüse, Kräuter, grüne Früchte
Label	DOP Sierra de Segura	DOP Estepa (Sevilla)		
Olivensorte	95% Picual, 5% (Royal, Cornicabra)	Arbequina, Hojiblanca, Lechín, Manzanilla	100% Arbequina	100% Picual
Bezugsquelle	Olivar de Segura S.C.A.	Dumet AG	Agroles / Gru Actel	S.C.A. San Amador

Venta del Barón

Spanien - Andalusien

ID 39

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Tomate, grüne Früchte, Kräuter, Citrus	
DOP Priego de Cordoba	
70% Hojiblanca, 30% Picuda	
Muela-Olives, S.L.	

Andorinha 1927

Portugal

ID 160

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
Früchte, reife Gemüse	
100% Arbequina	
Sovena Portugal Consumer Goods	

Azeite Vigem Extra - Casa Anadia

Portugal

ID 137

Intensität	
Fruchtigkeit	
Bitterkeit	
Schärfe	
Harmonie	
grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Kräuter, Früchte, Cassis	
70% Cobrançosa, 10% Arbequina, 20% (Picual, Cobrançosa)	
Casa Anadia - Quinta do Bom Sucesso	

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Cabeço das Nogueiras Premium

Portugal - Ribatejo

ID 113

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, Kräuter

30% Picual, 5% Arbequina, 10% Galega, 15% Cornicabra, 40% Cobrançosa

SAOV - Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda

Capitoa - Premium

Portugal - Ribatejo

ID 86

Best of Portugal 2011

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Kräuter, grüne Artischocke, grüne Tomate, grüner Apfel, grüne Banane, Citrus

35% Picual, 30% Cobrançosa, 35% Arbequina

Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A

Casa Grande

Portugal - Trás-os-Montes

ID 120

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

Nüsse, grüne Tomate, Kräuter, grüne Früchte, Cassis, frisch geschn. Gras, Melone

DOP Tras-o-Montes

30% Madural Transmontana, 30% Verdeal Transmontana, 30% Cobrançosa, 10% Outras

Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, crl

Extra Virgin Olive Oil - Gourmet - Galega Olives Sol Portugal

Portugal - Alentejo

ID 97

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

leicht süss, Pilze, Melone, kand. Früchte, Cassis, Kräuter

100% Galega

Cooperativa Agrícola de Vidigueira, CRL

Produkt	**Extra Virgin Olive Oil PDO Sol Portugal**	**Extra Virgin Olive Oil Sol Portugal**	**Gallo Colheita ao Luar**	**Gallo Grande Escolha**
Herkunft	Portugal - Alentejo	Portugal - Alentejo	Portugal - Trás-os-Montes	Portugal - Trás-os-Montes
ID	ID 99	ID 95	ID 71	ID 70
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	reife Früchte, reife Tomate, getr. Mandelkerne, frisch geschn. Gras	Cassis, Melone, kand. Früchte, Himbeeren	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nuss- / Pinienhaut, Kräuter, grüne Früchte	frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, Kräuter, grüne Artischocke, grüne Früchte
Label	DOP Alentejo Interior			
Olivensorte	70% Galega, 20% Cobrançosa, 10% Cordovil	20% Galega, 60% Cobrançosa, 20% Cordovil	Cobrançosa, Madural, Negrinha	Cobrançosa, Madural, Negrinha
Bezugsquelle	Cooperativa Agrícola de Vidigueira, CRL	Cooperativa Agrícola de Vidigueira, CRL	Victor Guedes	Victor Guedes

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Gallo Novo

Portugal - Trás-os-Montes

ID 69

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Pinienhaut, grüne Gemüse, Kräuter, grüne Banane

Cobrançosa, Madural, Negrinha

Victor Guedes

Herdade Paço do Conde

Portugal - Alentejo

ID 132

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

grüne Nusshaut, frisch geschn. Gras, Gemüse, Mandeln, reifer Apfel

50% Picual, 50% Frantoio

Sega, S.A.

Marialva Special Edition Extra Virgin

Portugal

ID 47

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Gemüse, Citrus, Kräuter

40% Cobrançosa, 30% Picual, 20% Cornicabra, 10% Arbequina

JCCoimbra

Oliveira da Serra Lagar do Marmelo

Portugal - Alentejo

ID 158

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

reifer Apfel, reife Banane, Cassis, getr. Nusskerne, gekochte Artischocke

100% Arbequina

Sovena Portugal Consumer Goods

Produkt	**Oliveira Ramos**	**Quinta do Pouchao DOP**	**Quinta Vale do Conde**
Herkunft	Portugal - Alentejo	Portugal - Ribatejo	Portugal - Trás-os-Montes
ID	ID 84	ID 115	ID 54
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig			
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	gekochte Artischocke, reifer Apfel, Nüsse	frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Tomate	leicht süss, frisch geschn. Gras, grüne Mandel- / Nusshaut, Gemüse, Kräuter, Pilze
Label		DOP Aceites de Ribatejo	DOP Tras-o-Montes
Olivensorte	70% Cobrançosa, 20% Picual, 10% Galega	45% Galega, 55% Cobrançosa	50% Cobrançosa, 25% Verdeal, 25% Madural
Bezugsquelle	J. Portugal Ramos Azeites S.A.	SAOV - Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda	Quinta Vale do Conde

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label
Olivensorte

Bezugsquelle

Angelos Bio

Griechenland - Peloponnes

ID 176

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

grüne Nusshaut, reifer Apfel, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse

biologisch

100% Koroneiki

mercato verde

D.O.P. Kalamata extra virgin Olive Oil

Griechenland - Peloponnes

ID 141

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

Nüsse / Pinien, Gemüse, Kräuter, reifer Apfel, frisch geschn. Gras

DOP Kalamata

100% Koroneiki

Gaea Products

D.O.P. Sitia extra virgin Olive Oil

Griechenland - Kreta

ID 146

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

getr. Nusskerne, reifer Apfel, frisch geschn. Gras, grüne Banane

DOP Kreta

100% Koroneiki

Gaea Products

Produkt	**Eleones Zakros extra virgin olive oil**	**Filion**	**Kritsa extra virgin Olive Oil**	**LandHaus**
Herkunft	Griechenland - Kreta	Griechenland - Lakonien	Griechenland - Kreta	Griechenland - Peloponnes
ID	ID 7	ID 156	ID 145	ID 103
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig			Best of Greece 2011	
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	leicht süss, frisch geschn. Gras, Nüsse, Gemüse, Früchte	frisch geschn. Gras, Nüsse, grüne Gemüse, Kräuter, Früchte	grüne Tomate, frisch geschn. Gras, Nüsse, Kräuter	leicht süss, reife Tomate, getr. Mandelkerne, frisch geschn. Gras
Label				
Olivensorte	100% Koroneiki	100% Koroneiki	100% Koroneiki	95% Koroneiki, 5% andere Sorten
Bezugsquelle	Eleones Zakros	Union of Agricultural Cooperatives of Lakonia	Gaea Products	HellasOils

Produkt	**M-Sélection Olivenöl aus Griechenland**	**P.G.I Laconia extra virgin Olive Oil**	**Plot 22, BIO-DOP Kalamata extra virgin Olive Oil**
Herkunft	Griechenland	Griechenland - Lakonien	Griechenland - Peloponnes
ID	ID 63	ID 144	ID 49
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig			
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	leicht süss, frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, Kräuter, Nüsse / Pinien, Banane, Pilze, reifer Apfel	grüne Nusshaut, gekochte Artischocke, Banane, reifer Apfel	
Label		IGP Lakonia	DOP Kalamata, biologisch
Olivensorte	100% Koroneiki	30% Athinolia, 70% Koroneiki	100% Koroneiki
Bezugsquelle	Migros Genossenschafts Bund	Gaea Products	Pinetas International LTD (HK)

Produkt	**Huile d'Olive Vierge Extra „Mas de Vertégoux“**	**Halutza - Piqual**	**Ex Albis**
Herkunft	Frankreich - Rhône-Alpes	Israel	Kroatien - Istrien
ID	ID 75	ID 117	ID 133

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik			
	Intensität	Intensität	Intensität
	Fruchtigkeit	Fruchtigkeit	Fruchtigkeit
	Bitterkeit	Bitterkeit	Bitterkeit
	Schärfe	Schärfe	Schärfe
	Harmonie	Harmonie	Harmonie
Aroma	intensiv süss, reifer Apfel, Pflaume, Ananas, Cassis	leicht süss, getr. Nusskerne, gekochte Artischocke, Cassis	frisch geschn. Gras, Apfel, Kräuter, Mandeln / Nüsse, grüne Tomate, grüne Banane, Citrus
Label			
Olivensorte	100% Tanche	100% Picual	Buza, Carbonazza, Istarska Bjelica, Morazola, Leccino
Bezugsquelle	SUD COM Meyer-Merian & Cie	Halutza Olive Oil	A+W Architekten AG/ Der Laden

Produkt	**Professional Blend**	**Timbro Istriano**	**Trasparenza Marina**	**Ekstradensko oljcno dje vanja „couveé“**
Herkunft	Kroatien - Istrien	Kroatien - Istrien	Kroatien - Istrien	Slowenien - Istrien
ID	ID 53	ID 51	ID 52	ID 172
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	frisch geschn. Gras, Früchte, grüne Tomate	grüne Gemüse, frisch geschn. Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, Kräuter, Citrus	frisch geschn. Gras, grüne Gemüse, grüne Nuss- / Mandelhaut, grüne Früchte, Citrus	frisch geschn. Gras, grüne Nusshaut, grüne Tomate, Kräuter, grüner Apfel, grüne Banane
Label				DOP
Olivensorte	60% Frantoio, 30% Leccino, 10% Pendolino	100% Frantoio	80% Leccino, 20% Pendolino	40% Maurino, 60% Leccino
Bezugsquelle	Agrofin	Agrofin	Agrofin	Vanja Dujc

Produkt	Ab-U Hayat	CiBe	Early Harvest	Epheser
Herkunft	Türkei - Izmir	Türkei - Izmir	Türkei - Edremit Ayvalik	Türkei - Izmir
ID	ID 78	ID 79	ID 62	ID 77
Grün-fruchtig / Reif-fruchtig / Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik: Intensität				
Sensorik: Fruchtigkeit				
Sensorik: Bitterkeit				
Sensorik: Schärfe				
Sensorik: Harmonie				
Aroma	süss, getr. Mandelkerne, grüner Apfel, grüne Nusshaut	frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, Tomate, Kräuter, Mandeln / Nüsse, grüner Apfel	süss, getr. Mandel- / Nusshaut, frisch geschn. Gras, Kräuter, grüner Apfel	frisch geschn. Gras, grüne Früchte, Mandeln / Nüsse, grüne Gemüse, Kräuter
Label				
Olivensorte	100% Trilya	100% Memecik	100% Edremit Ayvalik	100% Memecik
Bezugsquelle	Deli & More	Deli & More	Art of Olive	Deli & More

Produkt	**Oro**	**California Olive Ranch Arbequina**	**California Olive Ranch Arbosana**	**California Olive Ranch Everyday Fresh**
Herkunft	Türkei - Izmir	USA - Nordkalifornien	USA - Nordkalifornien	USA - Nordkalifornien
ID	ID 80	ID 58	ID 59	ID 152
Grün-fruchtig Reif-fruchtig Grün- und Reif-fruchtig				
Sensorik	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie	Intensität Fruchtigkeit Bitterkeit Schärfe Harmonie
Aroma	süss, frisch geschn. Gras, grüne Artischocke, getr. Nusskerne	süss, getr. Nusskerne, reife Tomate, reifer Apfel, Melone, grüne Artischocke, reife Banane, kand. Früchte, frisch geschn. Gras, grüne Pinienhaut, grüne Tomate, grüne Banane	süss, frisch geschn. Gras, Nüsse / Mandeln / Pinien, Gemüse, Früchte	Nüsse, getr. Mandelkerne, gekochte Artischocke, Banane, grüner Apfel
Label				
Olivensorte	100% Memecik	100% Arbequina	100% Arbosana	100% Arbequina
Bezugsquelle	Deli & More	California Olive Ranch	California Olive Ranch	California Olive Ranch

California Olive Ranch
Limited Reserve

USA - Nordkalifornien

ID 151

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, getr. Nuss- / Pinienkerne, gekochte Artischocke, reifer Apfel

100% Arbequina

California Olive Ranch

California Olive Ranch
Miller's Blend

USA - Nordkalifornien

ID 60

Intensität
Fruchtigkeit
Bitterkeit
Schärfe
Harmonie

süss, getr. Nusskerne, Tomate, reifer Apfel, frisch geschn. Gras, Kräuter

70% Arbequina, 19% Arbosana, 11% Koroneiki

California Olive Ranch

Produkt

Herkunft
ID

Grün-fruchtig
Reif-fruchtig
Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label
Olivensorte

Bezugsquelle

Termine 2012

Schon heute wissen, was nächstes Jahr läuft.

11th International Olive Oil Award – Zurich 2012

Anmeldung für die Teilnahme bis 15.02.2012
Zahlung der Teilnahmegebühr bis 20.02.2012
Einreichung der Olivenölmuster bis 20.02.2012

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt ab November 2011 auf:
www.oliveoilaward.ch

11th International Olive Congress – Zurich 2012

Die Veranstaltung findet am 19. April 2012 statt.
Anmeldung für die Teilnahme bis 31.03.2012

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt ab Februar 2012 auf:
www.oliveoilaward.ch

OLIO an der Gourmesse – Zurich 2012

Die Gourmesse findet vom 05. bis 08. Oktober 2012 im Kongresshaus Zürich statt.

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt auf:
www.gourmesse.ch

Bezugsquellenverzeichnis

(Verzeichnis in alphabetischer Reihenfolge)

Verkaufsstellen in der Schweiz sowie anderen Ländern können der Liste der „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2011 im Internet unter: www.oliveoilaward.ch entnommen werden.

A+W Architekten AG
Der Laden
peschenotebook@aw-architekt.ch

Aceites Maeva
sales@aceitesmaeva.com
www.aceitesmaeva.com

Agroexplotaciones Tocuman, S.L.
japeche@veguilla.com

Agrofin
avekic@bluelight.ch
www.mateoliveoil.com

Agroles / Gru Actel
amillan@agroles.com
www.agroles.com

Agrolio Srl
info@agrolio.com
www.agrolio.com

Aiello Azzinnari
azzinnari59@bluewin.ch
www.aiaz.ch

Antonella Meyer-Masciulli
antonella.meyer@gmail.com

Antonello Amato Import
info@antonelloamato.com
www.antonelloamato.com

Art of Olive
info@artofolive.ch
www.artofolive.ch

Az. Agr. E. Scammacca del Murgo SSA
murgo@murgo.it
www.murgo.it

Az. Agr. La Basentana
info@labasentana.it
www.labasentana.it

Azienda agricola Terre di Shemir di Creuso Lara
info@terredishemir.com
www.terredishemir.com

Bioshop Natura
info@bioshopnatura.ch
bioshopnatura.ch

Bodega Nekeas
nekeas@nekeas.com
www.nekeas.com

C. Monaco
cmonaco@bluewin.ch

California Olive Ranch
klucchesi@cal-olive.com
www.californiaoliveranch.com

Carl Geiger
m.geiger@carlgeiger.de

Caruso & Minini
info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

Casa Anadia - Quinta do Bom Sucesso
ilidiomagalhaes5@sapo.pt

Chiarello
chiarello@gmx.net
www.olivenoel-chiarello.ch

Coop Genossenschaft
felipe.fernandez@coop.ch
www.coop.ch

Cooperativa Agrícola de Vidigueira, CRL
info@cavidigueira.com
www.cavidigueira.com

Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, crl
cooperativa.numao@mail.telepac.pt
www.cfnumao.com

Cortijo de Suerte Alta
almazara@suertealta.es
www.suertealta.es

Deli & More
ileri@deliandmore.com
www.deliandmore.com

Di Bennardo
info@dibennardo.ch
www.dibennardo.ch

Dumet AG
t.tshibuabua@dumet.ch
www.dumet.ch

Eleones Zakros
trikoili@gmail.com
www.zakrosoliveoil.com

Essenz GmbH
info@essenz-spezialitaeten.ch
www-essenz-spezialitaeten.ch

F&F l'oro dell'oliva
francesco@f-und-f.ch
www.f-und-f.ch

Fattoria La Vialla di G.A. & B. Lo Franco
www.fattoria@lavialla.it

Fattorie Greco
ufficio_marketing@igreco.it
www.igreco.it

Finca La Torre
info@fincalatorre.com
www.fincalatorre.com

food-art
info@food-art.ch
www.food-art.ch

Gaea Products
antoniat@gaea.gr
www.gaea.gr

Garidis Olivenöl
info@garidis-oliveoil.de
www.garidis-oliveoil.de

Globus
richard.kaegi@globus.ch
www.globus.ch

Hacienda Iber
manager@haciendaiber.com
www.haciendaiber.com

Halutza Olive Oil
Daniel@jordache.co.il
www.halutza.co.il

HellasOils
Hellasoils@live.it

Hortulanus
info@hortulanus.it
www.hortulanus.it

Imex Delikatessen AG
info@imex.ch
www.imex.ch

J. Portugal Ramos Azeites S.A.
veramagalhaes@jportugalramos.pt
www.jportugalramos.com

JCCoimbra
jccoimbra@jccoimbra.pt
www.jccoimbra.pt

l'oliveto matarazzo
info@oliomatarazzo.it
www.oliomatarazzo.it

M&C Trading
info@mc-trading.ch
www.mc-trading.ch

Manuel Montes Marín
mmm@montesmarin.com
www.montesmarin.com

Masia el Altet
export@aceitemasiaelaltet.com
www.masia-el-altet.com/

Med International S.A.
laura.rodriguez@med-int.com
www.med-int.com

mercato verde
info@mercato-verde.ch
mercato-verde.ch

mgm Group Corporation
bgiessler@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Migros Genossenschafts Bund
christian.auer@mgb.ch
www.migros.ch

Molí d'oli Gasull S.L.
ablasco@molidoligasull.com
www.olisgasull.com

Montalbano
F_montalbano@yahoo.de
www.olio-montalbano.com

Monton Alto
madrid@montonalto.com
www.montonalto.com

Mosaic International
bm@bernardomartin.ch
www.mosaic-international.ch

Muela-Olives, S.L.
rmuela@mueloliva.es
www.mueloliva.es

Olivar de Segura S.C.A.
export@olivardesegura.es
www.olivardesegura.es

Oliveda Care
thomas.lommel@oliveda.com
www.oliveda.com

oliviera sant'angelo
info@olivierasantangelo.it
www.olivierasantangelo.it

Oposat
oposat@gmail.com

Pasta Pizza Daniele
mail@shop-daniele.ch
www.shop-daniele.ch

Pinetas International LTD (HK)
frank.wang@pinetas.com
www.pinetas.com

PRC di Mario Piazzini
info@prc-shop.ch
www.prc-shop.ch

PrOlive Notter & Cie.
info@prolive.ch
www.prolive.ch

Puglia Alimentare S.R.L.
info@caroli.it puglialimentare.it

Quinta Vale do Conde
info@quintavaledoconde.pt
www.quintavaledoconde.pt

Ravida Azienda Agricola Srl
ravida@ravida.it
www.ravida.it

Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A
riazor@mail.telepac.pt

Riparbella
riparbella@riparbella.com
www.riparbella.com

Rodau
glainez@roda.es
www.roda.es

S.C.A. San Amador
amadorsca@teleline.es
www.amadorsca.es

SAOV - Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda
alberto.serralha@saov.pt saov.pt

SCA Agricola Bailen Virgen de Zocueca
oleinnova@hotmail.com
www.virgendezocueca.es

Sega, S.A.
geral@encostadoguadiana.com
www.pacodoconde.com

Segorbe Nostrum
segorbenostrum@segorbenostrum.com
www.segorbenostrum.com

Sicilia Import-Export
hkranz@sicilia-import-export.de
www.sicilia-import-export.de

Sovena Portugal Consumer Goods
isabel.roseiro@sovena.pt
www.sovena.pt

Stanlio e Olio
marcovalpiani@yahoo.it

SUD COM Meyer-Merian & Cie
hans.r.meyer@bluewin.ch
www.sudcom.ch

Sunray
peter.schweizer@sunray.ch
www.sunray.ch

Terra Verde Bio-Gourmet AG
verena.weber@biowein.ch
www.biowein.ch

Union of Agricultural Cooperatives of Lakonia
easlsale@otenet.gr
www.easlakonia.gr

Vanja Dujc
vanjadujc@volja.net
www.vanjadujc.net

Victor Guedes
paula.lopes@unilever.com
www.gallo.pt

Impressum

Diese Publikation entstand im Rahmen
des 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011

Autorin
Annette Bongartz

Herausgeberin
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Fachstelle Lebensmittel-Sensorik
Grüental / PO Box
CH 8820 Wädenswil
Schweiz

iooa.ilgi@zhaw.ch

www.oliveoilaward.ch
www.degu.zhaw.ch
www.ilgi.zhaw.ch

Konzept und Gestaltung
Therefore GmbH
Kommunikation und Sensorikmarketing
Militärstrasse 109, CH-8026 Zürich, Switzerland

www.therefore.ch
www.sensorikmarketing.ch
www.swisspocketguide.com

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
zhaw Life Sciences und Facility Management

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorgängiger schriftlicher Erlaubnis der Herausgeberin.

© 2011 ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Bildrechte: Olivenöl-Aromenrad bei Therefore GmbH, Fotografien bei iStock und ZHAW